



SPECYFIKACJA PRODUKTU

F-5/P-2.2 – KEBAP ALANYA= KEBAP DROBIOWY Z KURCZAKA			
WERSJA -1	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 03.03.2023	Podpis:
	ZATWIERDZIŁ: Firat Simsek	Data: 03.03.2023	Podpis

NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)	KEBAP ALANYA - KEBAP DROBIOWY Z KURCZAKA- PRODUKT GŁĘBOKO MROŻONY
OPIS PRODUKTU	<p>KEBAP ALANYA- KEBAP DROBIOWY Z KURCZAKA - uformowane w kształcie wrzeciona elementy drobiowe (90/10%/ 80/20% - stosunek filet/udo) z przyprawami, dodatkami technologicznymi – produkt głęboko mrożony.</p> <p>WYMIARY TYPOWE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 kg - 35 cm -10 kg,15 kg, 20 kg -50 cm - 30 kg, 40 kg - 60 cm - 50 kg - 70 cm <p>Inne wymiary na życzenia klienta.</p>
SKŁAD SUROWCOWY	<p>Składniki:</p> <p>Mięso z kurczaka 90%, woda, mąka kukurydziana, sól, izolat białka sojowego, przyprawy, aromaty, maltodekstryna, dekstroza, skrobia ziemniaczana, syrop glukozowy w proszku, regulator kwasowości: E 330, stabilizatory: E 450, E451</p> <p>Produkt może zawierać: seler, gorczycę, gluten, laktozę (z mleka), jaja.</p>
POCHODZENIE SKŁADNIKÓW	<p>Mięso z Polski</p> <p>Przyprawy, dodatki z całego świata.</p>
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	<ul style="list-style-type: none"> • Salmonella -nieobecna w 25 g • Escherichia Coli m=500 jtk/g lub cm2 M= 5000jtk/g lub cm2 <p>n= liczba próbek 5 c= liczba próbek 2, o wartościach między m a M zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 2073/2005 z dn. 15.11.2005r. W sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późniejszymi zmianami).</p>
WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE	<p>Wymagania chemiczne zgodnie z rozporządzeniem WE nr 1881/2006 z dnia 2006.12.19 (z późniejszymi zmianami) - ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych..</p> <p>Brak zanieczyszczeń fizycznych.</p>
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE PO OBRÓBCE TERMICZNEJ	<p>SMAK I AROMAT</p> <p>Typowy dla opiekanego na gilla mięsa drobiowego z kurczaka) Wyczuwalny dodatek mieszanki przypraw i aromatów.</p> <p>BARWA</p> <p>Na powierzchni złocisto pomarańczowa, przyrumieniona równomiernie na całości widoczne cząstki zastosowanych przypraw.</p> <p>Charakterystyczna dla użytych przypraw oraz elementów drobiowych (udo, filet).</p> <p>ZAPACH</p> <p>Charakterystyczny dla mięsa drobiowego i użytych przypraw.</p> <p>Niedopuszczalny zapach obcy i świadczący o zepsuciu.</p> <p>KONSYSTENCJA</p> <p>Jędrna, zwarta. Podczas ścinania pierwszej warstwy dopuszcza się większą ilość przypraw na mięsie niż w dalszych partiach kebabu.</p>

MODYFIKOWANIE GETNETYCZNE	Surowce wchodzące w skład produktu są wolne od GMO
OPAKOWANIE	Przezroczysta folia spożywcza. <i>Opakowanie mające kontakt z wyrobem spełnia wymagania Rozporządzenia WE 1935/2004 (z późniejszymi zmianami).</i>
OZNAKOWANIE	Etykieta trwale umieszczona na foli wg. załącznika.
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Magazynowanie zamrażalnicze temperatura minimum -18°C. Po wyjęciu z zamrażarki, maksymalnie 1,5 godziny należy poddać obróbce termicznej.
PRZYGOTOWANIE PRZED SPOŻYCIEM	Wyciągnąć z zamrażarki 1,5 h przed opiekaniem. Opiekać na opiekaczu około 25 minut przed pierwszym ścięciem w celu dokładnego przeniknięcia wysokiej temperatury w głąb zewnętrznych warstw mięsa. Po wizualnej ocenie tj. po uzyskaniu brązowo-żółcistej barwy mięsa należy cieniutko ścinać mięso na tacę pod opiekaczem. W miarę zmniejszania objętości kebabu należy przesunąć mięso bliżej powierzchni grzejnej opiekacza w celu zapewnienia ciągłości bezpieczeństwa mikrobiologicznego procesu opiekania. Dokładny opis procesu opiekania znajduje się w instrukcji PRAWIDŁOWY SPOSÓB OPIEKANIA KEBAPÓW NA OPIEKACZACH.
WARUNKI TRANSPORTU	Chłodzone środki transportu minimum -18°C. Samochody wyposażone w agregaty chłodnicze posiadające zaświadczenie, że spełniają wymagania sanitarno-weterynaryjne w zakresie przewozu mięsa.
OKRES TRWAŁOŚCI	Na podstawie przeprowadzonych badań przechowalniczych 12 miesięcy od daty produkcji/ zamrożenia umieszczonej na etykiecie. Data minimalnej trwałości umieszczona na etykiecie oznaczona jako: Najlepiej spożyć przed.....
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Produkt do spożycia po obróbce termicznej dla wszystkich grup konsumenckich bez ograniczeń z wyjątkiem niemowląt oraz osób posiadających określone zalecenia lekarskie/dietetyczne i zawartość alergenów: soja, gluten pszenny, gorczyca, laktoza (z mleka), seler i białko jaja kurzego

LISTA ALERGENÓW

Alergen/składnik	Obecny w produkcji	Użyty na terenie zakładu
Czy ten produkt zawiera...?	Tak/Nie	
Zboża zawierające gluten (pszenica , jęczmień ,owies)	Nie	Tak
Soja & pochodne soi	Tak	Tak
Jaja / pochodne jaj	Nie	Tak
Produkty mleczne	Nie	Tak
Laktoza	Nie	Tak
Gorczyca/pochodne	Nie	Tak
Seler zwyczajny/pochodne	Nie	Tak
Nasiona sezamu/ pochodne	Nie	Nie
Dwutlenek siarki i siarczyny > 10 mg/ kg	Nie	Nie
Ryby	Nie	Nie
Skorupiaki	Nie	Nie
Orzechy ziemne/arachidowe	Nie	Nie
Inne orzechy	Nie	Nie
Łubin /pochodne	Nie	Nie
Mięczaki i produkty pochodne	Nie	Nie



